

Kokos torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 275 g brašna (T-400)
- 6 g praška za pecivo
- 2 g sode bikarbone
- 170 g putera (sobne temperature)
- 330 g kristal šećera
- 5 belanaca (sobne temperature)
- 120 g kisele pavlake
- 5 ml arome vanile
- 2 ml arome kokosa
- 240 ml kokosovog mleka (iz konzerve)
- 80 g kokosovog brašna

Fil:

- 230 g putera
- 250 g krem sira
- 600 g šećera u prahu
- 160 g kokosovog mleka (iz konzerve)
- 3 ml arome vanile
- 1 ml arome kokosa
- prstohvat soli
- 50 g kokosovog brašna
- 100 ml slatke pavlake

Dekoracija:

- **100 g** kokosovog brašna
- **114 g** Bounty cokoladica
- **100 ml** slatke pavlake

Priprema

Zagrejati rernu na 180°C, pleh precnika 26 cm obložiti papirom za pečenje. Pomešati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so i ostaviti sa strane. Mikserom umutiti puter sa šećerom (oko 2 min) dok ne postane ujednačen i kremast. Dodati belanca i nastaviti sa mucenjem, zatim dodati kiselu pavlaku, aromu vanile i aromu kokosa.

Smanjiti brzinu, pa postepeno sipati pripremljene suve sastojke i kokosovo mleko (prethodno dobro promešano). Mutiti da masa postane ujednačena, zatim dodati kokosovo brašno i sve dobro promešati špatulom da biste bili sigurni da se grudvice nisu zalepile za dno posude. Ravnomerno rasporediti masu u 3 cinije da bi svaka kora bila ista.

Sipati masu u kalup pa peci 23 minuta u prethodno zagrejanoj rerni, isto ponoviti i sa ostatkom mase za kore. Kore potpuno ohladiti pre dalje upotrebe.

Mikserom mutiti puter i krem sir oko 2 minuta na srednjoj brzini, zatim postepeno dodavati šećer u prahu, kokosovo mleko, aromu vanile, aromu kokosa i so. Sipati slatku pavlaku uz neprestano mucenje na jacoj brzini, na samom kraju dodati kokosovo brašno i sve promešati špatulom. Ukoliko je fil redak dodati još šećera u prahu ili kokosa, ukoliko je gust treba dodati još kokosovog mleka.

Potpuno ohlaenu koru staviti na podlogu za serviranje, rasporediti 1/3 fila, zatim staviti drugu koru i ponoviti postupak. Staviti i trecu koru, a ostatak fila rasporediti po celoj površini torte. Ispod torte staviti aluminijumsku foliju i posuti je celu kokosovim brašnom.

Bounty cokoladice usitniti nožem za hleb, zatim ih preliti vrućom slatkom pavlakom (ne sme da prokuva), ostaviti nekoliko minuta, promešati, pokriti plasticnom folijom i ostaviti da se hladi na sobnoj temperaturi. Mikserom umutiti pripremljen ganaš, sipati u dresing vrecu i dekorisati tortu.

Savet

Nemojte koristiti margarin umesto putera jer nećete dati isti ukus. Ukoliko vam je fil presladak, smanjite količinu šećera a povećajte količinu kokosovog brašna. Napravite tortu dan ranije kako bi imala više vremena da omekša.